


Casa Italia

 
The **Best** Restaurants

 
Buon
Appetito! 

ANTIPASTI/PRZYSTAWKI/APPETISERS


1. Verdure Grigliate Marinate	150g	21.00 zł
Marynowane warzywa, papryka cukinia, karczoch, grzyby Marinated vegetables, zucchini peppers, artichokes, mushrooms		
2. Bruschetta con pomodorini	200g	24.00 zł
Bruschetta ze świeżymi pomidorami Bruschetta with fresh tomatoes		
3. Bruschetta con salmone affumicato e tartufo	120g	31.00 zł
Bruschetta z wędzonym łososiem i truflą Bruschetta with smoked salmon and truffle		
4. Parmiggiana di Melanzane	250g	33.00 zł
Bakłażan, sos pomidorowy, parmezan, bazylia Eggplant, tomato sauce, parmesan, basil		
5. Anelli di Calamari fritti al parmigiano con salsa	150g	43.00 zł
Krążki kalmara w parmezie z dipem cytrynowo-miętowym Fried Squid rings in parmesan cheese crumb with lemon-mint sauce		
6. Gamberetti Casa Italia 	120/180g	55.00 zł
Krewetki z czosnkiem, oliwą, papryczką chili, selerem naciowym Shrimps with garlic, olive oil, celery		
7. Tartare di salmone	100/150g	55.00 zł
Tatar z łososia Salmon tartare		
8. Carpaccio di manzo pesto genovese	100/140g	55.00 zł
Carpaccio wołowe z pesto genovese Tenderloin carpaccio with Cipriani sauce		
9. Tartare di manzo	100/150g	55.00 zł
Tatar wołowy Beef tartare		
10. Affettati e Formaggi misti	2os 330g	69.00 zł
Deska wędlin i serów włoskich	1os 165g	49.00 zł
Selection of Italian cold cuts and cheeses		
11. Moscardini	350g	49.00 zł
Baby ośmiorniczki w sosie pomidorowym Baby octopus in tomato sauce		

PIZZA/PIZZA/PIZZA Ø30cm

- | | |
|--|----------|
| 1. Focaccia | 18.00 zł |
| 2. Margherita | 33.00 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, parmezan, bazylija, oliwa
(tomato sauce, mozzarella, parmesan, basil, olive oil) | |
| 3. Marinara | 34.00 zł |
| Sos pomidorowy, oregano, czosnek, anchois, oliwa, kapary,
pomidor koktajlowy, bazylija
(tomato sauce, oregano, garlic, anchovies, olive oil, cherry tomatoes, capers, basil) | |
| 4. Milano | 39.00 zł |
| Sos pomidorowy, salami, pieczarki, cebula, mozzarella
(tomato sauce, basil, salame milano, champignon, onion, mozzarella) | |
| 5. Nduja  | 39.00 zł |
| Sos pomidorowy, nduja, mozzarella, płatki pecorino, ricotta
(tomato sauce, nduja, mozzarella, pecorino, ricotta) | |
| 6. Capricciosa | 45.00 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, pieczarki, oliwki, karczochy
(tomato sauce, mozzarella, cooked ham, champignon, olives, artichokes) | |
| 7. Vegana  | 40.00 zł |
| Sos pomidorowy bakłażan, cukinia, karczochy, papryka, oliwki
(tomato sauce, eggplant, zucchini, artichokes, pepper, olives) | |
| 8. Luna  | 49.00 zł |
| Sos pomidorowy, szynka gotowana, pieczarki, spianata, rukola, mozzarella
(tomato sauce, cooked ham, champignon, spianata, rucola, mozzarella) | |
| 9. Gamberi  | 59.00 zł |
| Sos śmietanowy, mozzarella, krewetki, czosnek, pietruszka, oliwa
(Cream sauce, mozzarella, shrimps, garlic, parsley, olive oil) | |
| 10. Pesto verde | 54.00 zł |
| Pesto zielone, mozzarella bufala, pomidorki koktajlowe, szynka parmeńska
(Green pesto, mozzarella bufala, cherry tomatoes, parma) | |
| 11. Calzone toscano (pieróg) | 41.00 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, pieczarka
(tomato sauce, mozzarella, cooked ham, champignon) | |

- 12. Calzone Napoletano (pieróg) 43.00 zł**
Sos pomidorowy, mozzarella, salame napoli, ricotta, parmezan
 (tomato sauce, mozzarella, salame Napoli, ricotta, parmesan)
- 13. Fresca 52.00 zł**
Parmezan, mozzarella, rukola, szynka parmeńska, pomidorki koktajlowe, oliwa,
 (Parmesan, mozzarella, rucola, parma, cherry tomatoes, olive oil)
- 14. Spacca Napoli  49.00 zł**
Sos pomidorowy, gorgonzola, mozzarella, spianata
 (tomato sauce, gorgonzola, mozzarella, spianata)
- 15. Quattro Formaggi 57.00 zł**
Parmezan, gorgonzola, scamorza, mozzarella, oliwa
 (Parmesan, gorgonzola, scamorza, mozzarella, olive oil)
- 16. Diavola  49.00 zł**
Sos ostry, salami pikantne, mozzarella
 (hot sauce, salami picante, mozzarella)
- 17. Perra 44.00 zł**
gruszka, gorgonzola, orzech włoski, rukola
 Pear, gorgonzola, walnuts, rucola
- 18. Margherita di Bufala 49.00 zł**
Sos pomidorowy, parmezan, mozzarella di bufala, oliwa
 (tomato sauce, parmesan, mozzarella di bufala, olive oil)
- 19. Pizza Tartufo piccante  57.00 zł**
Pasta truflowa, mozzarella, spianata, mascarpone, papryczki chilli, oliwa
 (Truffle pasta, mozzarella, spianata, mascarpone, chilli, olive oil)
- **Margherita Bambini (Ø22cm) 31.00 zł**
Sos pomidorowy, mozzarella / tomato sauce, mozzarella

ZUPPE/ZUPY/SOUP

Crema di sedano con noci e olio al tartufo Krem z selera z orzechami włoskimi i oliwą truflową Celery cream soup with walnuts and truffle olive	380ml	23.00 zł
Zuppa di pesce alla Siciliana  Zupa rybna z owocami morza Siciliana fish soup with seafood	380ml	36.00 zł
Crema di pomodoro Krem z pomidorów Tomato cream soup	380ml	23.00 zł

INSALATA/SAŁATKI/SALADS

➤ Insalata Romana con pollo Sałatka Rzymska (kurczak, pomidory, jajko, cebula, anchois, oliwki, winegret) Caesar salad (chicken, tomatoes, egg, onion, anchois, olives, vinegret)	300g	39.00 zł
➤ Insalata con tonno Sałatka z tuńczykiem (mozzarella di bufala, pomidor, sałata rzymska, oliwa z oliwek) Salad with tuna (mozzarella di bufala, tomatoes, caesar salad, olive oil)	300g	47.00 zł
➤ Insalata con gamberetti Sałatka z krewetkami (krewetki, rukola, kasza kus-kus, pomidorki, majonez krewetkowy) Salad with shrimp (shrimp, arugula, groats, tomatoes, shrimp mayonnaise)	300g	47.00 zł
➤ Insalata Casa Italia Sałatka Casa Italia (ogórek, pomidor, papryka czerwona, cebulka, oliwki czarne, mozzarella di Bufala) Casa Italia salad (cucumber, tomato, red pepper, red onion, black olives, mozzarella di Bufala)	280g	38.00 zł

RISOTTO/RISOTTO/RISOTTO

Risotto ai Funghi Porcini Risotto z borowikami Risotto with forest mushroom	300g	53.00 zł
Risotto Con Gamberi Risotto z krewetkami Risotto with shrimp	400g	69.00 zł
Risotto Tartufo Risotto z truflami Risotto with truffles	350g .	67.00 zł

PASTA/MAKARONY/NOODLE

1. Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino  Spaghetti z czosnkiem, oliwą i chili Spaghetti with garlic, olive oil and chili	300g	38.00 zł
2. Lasagna Casa Italia Lasagna mięsna z pieca przekładana sosem bolognese Lasagna with bolognese sauce	320g	42.00 zł
3. Ravioli Donna Laura al pesto Genovese Pierozki ze szpinakiem, ricottą i pesto Genovese Dumplings stuffed with spinach and ricotta with pesto sauce	280g	49.00 zł
4. Spaghetti alla Carbonara con pecorino romano Spaghetti z guanciale i serem pecorino romano Spaghetti with guanciale and pecorino romano cheese	300g	51.00 zł
5. Pappardelle ai funghi porcini con pecorino romano Pappardelle z borowikami i serem pecorino romano Pappardelle with mushrooms, pecorino Romano cheese	300g	45.00 zł
6. Tagliatelle al nero di seppia con gamberi  Czarne Tagliatelle z krewetkami, pikantnym sosem z pomidorów, papryczkami chilli, czosnkiem Black Tagliatelle with shrimps, tomato sauce, chilli peppers, garlic	300g	59.00 zł
7. Tagliatelle alla bolognese Tagliatelle z ragu i parmezanem Tagliatelle with ragu and parmesan cheese	350g	41.00 zł
8. Gnocchi di patate Chef Angelo al gorgonzola e mascarpone Gnocchi szefa Angelo z sosem gorgonzola i mascarpone Home made potatoes dumplings with gorgonzola and mascarpone sauce	330g	47.00 zł

- | | | |
|--|------|----------|
| 9. Gnocchi alla mamma rosa
Gnocchi z mascarpone, sos pomidorowy, orzeszki Pini, parmezan
Gnocchi with mascarpone, tomato sauce, Pini nuts, parmesan | 330g | 47.00 zł |
| 10. Spaghetti allo Scoglio 🌶️
Spaghetti alla chitarra z owocami morza
Spaghetti alla chitarra with seafood white wine sauce | 500g | 75.00 zł |
| 11. Penne Arrabbiata 🌶️🌿
Sos pomidorowy, czosnek, papryczki chili, bazylią, oliwa extra virgin, parmezan
Tomato sauce, garlic, chili peppers, basil, extra virgin olive oil, parmesan | 250g | 39.00 zł |
| 12. Rigatoni all'Amatriciana
Rigatoni z guanciale, sosem pomidorowym, ser pecorino
Rigatoni with guanciale, tomato sauce, pecorino cheese | 300g | 49.00 zł |
| 13. Cacio e pepe al tartufo
Spaghetti z truflą, serem pecorino romano i czarnym pieprzem
Spaghetti with truffle, pecorino romano cheese and black pepper | 250g | 65.00 zł |
| 14. Gnocchi con fragole e mascarpone
Gnocchi z truskawkami i mascarpone
Gnocchi with strawberries and mascarpone | 250g | 39.00 zł |
| 15. Spaghetti Pesto Genovese
Spaghetti z sosem pesto i orzeszkami Pini
Spaghetti with pesto sauce, Pini nuts | 300g | 38.00 zł |

Offriamo anche pasta senza glutine dettagli dal cameriere

**W ofercie posiadamy również makarony bezglutenowe
szczegóły u kelnera**

We also offer gluten-free pasta details from the waiter



PESCE/RYBY/FISH

- | | | |
|--|------|----------|
| ➤ Lucioperca al forno con spinaci
Sandacz zapiekany na szpinaku
Zander baked with spinach | 150g | 67.00 zł |
| ➤ Salmone alla Romana
Łosoś po Rzymsku na dzikim ryżu z warzywami gotowanymi
Roman salmon on wild rice with boiled vegetables | 150g | 64.00 zł |
| ➤ Orata al forno
Dorada z pieca
Baked sea bream | 350g | 69.00 zł |
| ➤ Mix Frutti di mare „2 persone”
Mix owoców morza „2 os”
Seafood mix „2 person” | 350g | 99.00zł |



VEGE MENU

- | | | |
|--|------|----------|
| 1. Verdure al forno 🌿
Zapiekanka warzywna
Vegetable casserole | 350g | 34.00 zł |
| 2. Spaghetti Aglio, Olio con le verdure 🌿
Spaghetti z czosnkiem, oliwą, chili i warzywami
Spaghetti with garlic, olive oil, chili, and vegetables | 350g | 38.00 zł |
| 3. Bistecca di broccoli e cavolfiore 🌿
Stek z brokuła i kalafiora
Broccoli and cauliflower steak | 350g | 26.00 zł |
| 4. Verdure Grigliate Marinate 🌿
Marynowane warzywa, papryka cukinia, karczoch, grzyby
Marinated vegetables, zucchini peppers, artichokes, mushrooms | 150g | 21.00 zł |
| 5. Pizza Vegana 🌿
Sos pomidorowy bakłażan, cukinia, karczochy, papryka, oliwki
(tomato sauce, eggplant, zucchini, artichokes, pepper, olives) | | 40.00 zł |

PIATTI DI CARNE/DANIA MIĘSNE/MEAT DISH

1. Scaloppine con le verdure Filet z kurczaka z warzywami Fillet of chicken with vegetables	200g	39.00 zł
2. Lonza di maiale con l'osso di Casa Italia servito con patate al forno Schab z kością Casa Italia podany z ziemniakami z pieca Pork loin on the bone of Casa Italia served with potatoes from the oven	200g	43.00 zł
3. Bistecca di manzo in salsa di vino rosso, Con broccoli, zucchine Stek z Połudwicy wołowej w sosie z czerwonego wina, Z brokułem, cukinią, szalotką i lardo, ziemniaki z pieca Beef sirloin steak in red wine sauce, With broccoli, zucchinis, shallots, and lardo, potatoes from the oven	200g	109.00 zł
4. Bistecca di controfiletto con tartufo e salsa al pepe verde Stek z Połudwicy z truflą i sosem z zielonego pieprzu Sirloin steak with truffle and green pepper sauce	200g	119.00 zł
5. Stinco di agnello nel suo sugo, verdure di stagione Gicz jagnięca w sosie własnym z warzywami sezonowymi Lamb shank in its own sauce with seasonal vegetables	250g	73.00 zł
6. Gulash di cinghiale, polenta liquida, funghi porcini Gulasz z dzika, płynna polenta, borowiki Wild boar goulash, liquid polenta, porcini mushrooms	350g	59.00 zł

ADDITIVI/DODATKI/ADDITIVES

➤ Patatine Fritte/ Frytki /Chips	100g	12.00 zł
➤ Patate al Forno/ Pieczone ziemniaki /Baked Potatoes	100g	14.00 zł
➤ Insalata mista/ Mix Sałat /Salad mix	100g	17.00 zł
➤ Riso selvatico/ Ryż dziki / Wild rice	100g	13.00 zł
➤ Verdure grigliate/ Grillowane warzywa /Grilled vegetables	150g	23.00 zł
➤ Verdure fuori acqua / Warzywa z wody /Vegetables out of water	150g	19.00 zł

MENU PER BAMBINI

MENU DLA DZIECI /CHILDREN'S MENU

➤ Gnocchetti al pomodoro Gnocchi z sosem pomidorowym Gnocchetti with sauce tomato	160g	28.00 zł
➤ Filettini di pollo con patatine Panierowane polędwiczki z kurczaka z frytkami Chicken breast with French fries	280g	33.00 zł
➤ Tagliolini alla bolognese Makaron bolognese Tagliolini (type of pasta) bolognese	180g	29.00 zł

DESERT/DESERY/DESRT'S

➤ Mix frutti di bosco e mascarpone Mix owoców leśnych podany z sosem mascarpone Mix of forest fruits served with mascarpone sauce	190g	15.00 zł
➤ Crème Brulee	150g	29.00 zł
➤ Tiramisú	180g	28.00 zł
➤ Panna Cotta	120g	25.00 zł
➤ Fragole con mascarpone Truskawki z mascarpone Strawberries with mascarpone	170g	27.00 zł
➤ Gelato/Lody/Ice-cream	1 gałka 4 gałki	7.00 zł 26.00 zł

SUCCHI APPENA SPREMUTI/ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI/ FRESHLY SQUEEZED JUICES

Pomarańczowy/orange	200 ml	20.00 zł
Grejfrutowy/grapefruit	200 ml	20.00 zł
Mieszany/mixed	200 ml	20.00 zł

CAFFE/KAWA/COFFEE

Espresso	40 ml	6.00 zł
Americano/Americano Grande	110 ml/330 ml	8.00 zł/14.00 zł
Kawa biała/White coffee	130 ml	11.00 zł
Cappuccino/Cappucino Grande	120 ml/330 ml	13.00 zł/18.00 zł
Latte Macchiato	200 ml	16.00 zł
Posiadamy w ofercie mleko roślinne 		

TÉ /HERBATA/TEA

HERBATA LA VIE DEL TE	320 ml	17.00 zł
HERBATA SEZONOWA	250 ml	21.00 zł

BEVANDE FREDDE/NAPOJE ZIMNE/COLD DRINK'S

Pepsi Zero Cukru	200 ml	9.00 zł
Pepsi Zero Cukru	500 ml	16.00 zł
Pepsi	200 ml	9.00 zł
Pepsi	500 ml	16.00 zł
Mirinda	200 ml	9.00 zł
7up Zero Cukru	200 ml	9.00 zł
Schweppes Tonic	200 ml	9.00 zł
Lipton brzoskwinia/peach	200 ml	9.00 zł
Lipton zielona herbata/green tea	200 ml	9.00 zł
Toma pomarańcza/orange	200 ml	9.00 zł
Toma jabłko/apple	200 ml	9.00 zł
Toma Porzeczka/black currant	200 ml	9.00 zł
Toma pomarańcza lub jabłko orange or apple	1 l	20.00 zł
Rockstar Energy Drink	250 ml	15.00 zł



ACQUA/WODA/WATER

Acqua naturale/Woda niegazowana/Still Water		
Krystaliczne Źródło	300 ml	10.00 zł
Acqua Panna	750 ml	18.00 zł
Lemoniada/Napoje Galvanina BIO – Zapytaj obsługi o smak	355 ml	20.00 zł
Acqua Frizzante/Woda Gazowana/Sparkling Water		
Krystaliczne Źródło	300 ml	10.00 zł
San Pellegrino	750 ml	18.00 zł

APERITIVO/APERITIF/APERITIF

Aperol Spritz 25.00 zł
Aperol 40 ml/prosecco 80 ml/woda gazowana 40 ml

Hugo 26.00 zł
Prosecco 80 ml/syrop z kwiatu czarnego bzu 40 ml/Limonka/
mięta/woda gazowana 40ml

VINO DELLA CASA/WINO DOMU HOUSE WINE

WINO DOMU BIAŁE KIELISZEK	100 ml	8.00 zł
WINO DOMU CZERWONE KIELISZEK	100 ml	8.00 zł
KARAFFA/KARAFKA WINA DOMU/CARAFE	0,5 l 0,25 l	36.00 zł 21.00 zł
VIN BRULE/WINO GRZANE/MULLED WINE	150 ml	20.00 zł

SPILLA BIRRA/PIWA LANE/TAP BEER

Pilsner	0,3 l	15.00 zł
Pilsner	0,5 l	18.00 zł

BIRRA IN BOTTIGLIA PIWA BUTELKOWE/BEER IN BOTTLE

Książęce Pszeniczne	0,5 l	15.00 zł
Tyskie Gronie	0,5 l	15.00 zł
Lech Free	0,3 l	12.00 zł
Birra Moretti	0,3 l	15.00 zł

VODKA/WÓDKA/VODKA

Wyborowa	40 ml	13.00 zł
	0,7 l	130.00 zł
Absolut	40 ml	15.00 zł
	0,7 l	170.00 zł
Podole Wielkie	40 ml	20.00 zł
Belvedere	40 ml	25.00 zł

WHISKY

Ballantine's	40 ml	18.00 zł
	0,7 l	180.00 zł
Jameson	40 ml	19.00 zł
Jack Daniel's	40 ml	21.00 zł
	0,7 l	260.00 zł
Chivas-12yo	40 ml	26.00 zł
Glendfiddich-12yo	40 ml	28.00 zł

GRAPPA

Diciotto Lune	40 ml	20.00 zł
---------------	-------	----------

LIQUORE/LIKIER/LIQUEUR

Passoa	40 ml	14.00 zł
Limoncello	40 ml	15.00 zł
Baileys	40 ml	18.00 zł
Jagermeister	40 ml	15.00 zł
Fernet Branca	40 ml	15.00 zł
Amaretto	20 ml	6.00 zł

GIN

Gordon's	40 ml	17.00 zł
Bombay	40 ml	21.00 zł
Seagram's	40 ml	17.00 zł

Casa Italia

The Best Restaurants

Restauracja jest czynna od poniedziałku do czwartku
od godziny 12.00 do 22.00

Kuchnia przyjmuje zamówienia do godziny 21.30

Restauracja jest czynna od piątku do soboty
od godziny 12.00 do 23.00

Kuchnia przyjmuje zamówienia do godziny 22.30

Restauracja jest czynna w niedzielę
od godziny 12.00 do 21.00

Kuchnia przyjmuje zamówienia do godziny 20.30

**Rezerwacje stolika w Restauracji
pod numerem tel. 539-990-116**

**Rezerwacje Sali Bankietowej
pod numerem tel. 664-122-224 - ARTUR**